



(19)
Bundesrepublik Deutschland
Deutsches Patent- und Markenamt

(10) DE 203 14 098 U1 2004.01.15

(12)

Gebrauchsmusterschrift

(22) Anmeldetag: 11.09.2003

(47) Eintragungstag: 04.12.2003

(43) Bekanntmachung im Patentblatt: 15.01.2004

(51) Int Cl.⁷: A47G 21/04

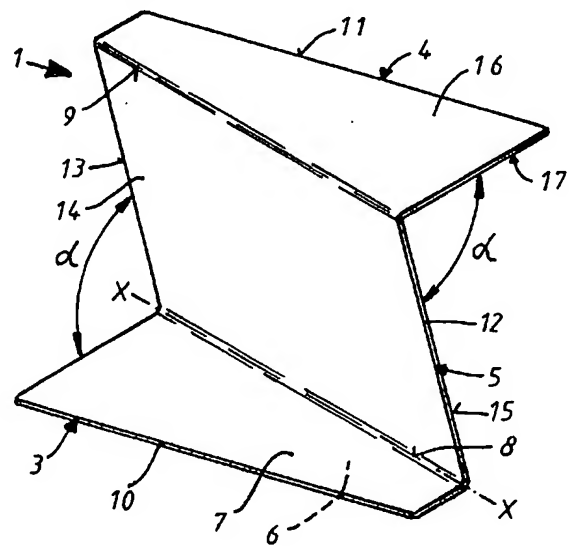
(71) Name und Wohnsitz des Inhabers:
S & R Maschinenbau GmbH, 35315 Homberg, DE

(74) Name und Wohnsitz des Vertreters:
Knefel, C., Dipl.-Phys., Pat.-Anw., 35578 Wetzlar

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

(54) Bezeichnung: Vorrichtung zum Stützen von Kuchen- oder Tortenstücken

(57) Hauptanspruch: Servierhilfe (1) für Gebäck, insbesondere für eine Portion von Kuchen, Torten und dergleichen mit einem blattförmigen Abschnitt (3) zur Aufnahme der Portion und einem Griff (4) zum Halten der Servierhilfe, dadurch gekennzeichnet, dass die Servierhilfe (1) im Querschnitt Z-förmig ausgebildet ist, wobei die beiden äußeren Schenkel (3, 4) parallel zueinander und senkrecht zum mittleren Steg (5) verlaufen.



Beschreibung

[0001] Die Erfindung bezieht sich auf eine Servierhilfe für Gebäck, insbesondere für eine Portion von Kuchen, Torten und dergleichen mit einem blattförmigen Abschnitt zur Aufnahme der Portion und einem Griff zum Halten der Servierhilfe.

[0002] Derartige Servierhilfen sind als Tortenheber bekannt. Diese bestehen im Wesentlichen aus einer flachen, länglichen, nach vorne sich in der Breite verjüngenden und abgerundeten Zunge aus stabilem Blech, an deren breiterem hinteren, ebenfalls abgerundetem Ende ein Handgriff angebracht, insbesondere einstückig angeformt ist. Tortenheber gibt es in vielen, oft dekorativ gestalteten Ausführungen und sind weit verbreitet, insbesondere in Bäckereien, Cafés und Konditoreien, und auch nahezu in jedem Haushalt zu finden. Sie dienen zum Aufnehmen des meist zugeschnittenen Torten- oder Kuchenstückes, im Folgenden Gebäck genannt, und zum Transportieren desselben auf den Kuchenteller, haben jedoch in ihrer Funktion einige bedeutende Nachteile. Der blattförmige Abschnitt zur Aufnahme des Gebäckes muss sehr dünn und glatt sein, um leicht unter das Gebäck geschoben werden zu können, ohne dass dieses weggeschoben oder beschädigt wird. Infolge dieser Ausbildung ist die Lagerung des Gebäckes auf dem zudem schmalen Tortenheber sehr labil. Somit droht ein derart gelagertes und insbesondere hohes und weiches Torten- oder Kuchenstück auf dem Weg von der Tortenplatte oder dem Kuchenblech zum Kuchenteller vom Tortenheber abzurutschen.

[0003] Ausgehend von diesen Schwierigkeiten liegt der Erfindung das technische Problem zugrunde, eine Servierhilfe nach Art eines Tortenhebers zu schaffen, mit dem das Gebäck sicher aufgenommen und transportiert werden kann.

[0004] Hierzu schlägt die Erfindung für die Servierhilfe eine neue Form vor, die darin besteht, dass die Servierhilfe im Querschnitt Z-förmig ausgebildet ist, wobei die beiden äußeren Schenkel parallel zueinander und senkrecht zum mittleren Steg verlaufen.

[0005] Die neue Form ermöglicht, dass die Servierhilfe mit dem unteren flachen waagerechten Schenkel als Aufnahme unter das anzuhebende Gebäck geschoben wird. Gleichzeitig wird der senkrechte Steg an die Seite des anzuhebenden Gebäckstückes geschoben. Somit liegt das anzuhebende Gebäckstück mit seiner Grundfläche auf dem waagerechten Schenkel auf und mit einer Seitenfläche an dem senkrechten Steg an. Nach leichtem Anheben der Servierhilfe zusammen mit dem Gebäck wird zum Transportieren die Servierhilfe leicht gekippt. Durch leichtes Kippen des Verbindungssteges aus der Senkrechten, nämlich weg von dem unteren als Aufnahme dienenden Schenkel, wird dieser leicht – wenige Grad Neigung genügen – schräg angehoben. Der Schwerpunkt des Gebäckes verlagert sich dadurch auf der Aufnahme in Richtung des Verbindungssteges. Das Gebäck wird somit zwischen dem

leicht schräggestellten unteren Schenkel, der Aufnahme und dem von der Senkrechten abgewinkelten Steg großflächig abgestützt und gehalten und somit an einem Verrutschen oder einem Umkippen sicher gehindert.

[0006] Der zweite obere in der Ausgangslage waagerechte Schenkel der Servierhilfe kann bequem als Griff dienen. Durch seine waagerechte Erstreckung kann er bequem von Hand erfasst werden. Dabei liegen vier Finger an der Unterseite und der Daumen an der Oberseite des oberen Schenkels voll an. Durch die so gebildete breite flächige und nahezu waagerechte Verbindung zwischen der Hand und der Servierhilfe ist nur wenig Kraftaufwand zum Heben und Transportieren des „aufgeladenen“ Gebäckes erforderlich. Durch einen festeren Griff, nämlich durch zusätzliches Auflegen des Handballens auf die Oberseite und Anlage von zwei oder drei Fingergliedern jedes Fingers an der Unterseite, kann eine höhere Haltekraft auf die Servierhilfe übertragen werden, wodurch mit der Servierhilfe auch relativ große und schwere Gebäckstücke leicht und sicher transportiert werden können.

[0007] Neben der geschilderten Transportfunktion kann die Servierhilfe weitere Funktionen übernehmen. Sie kann unter das Ende eines angeschnittenen Gebäckes geschoben werden und dann mit dem senkrechten Steg die letzte Schnittfläche abdecken. Durch den Abschluss der Schnittfläche durch den Steg wird das Gebäck gegen Austrocknen geschützt und braucht dann nicht durch andere Mittel abgedeckt zu werden. Zum späteren Servieren steht die Servierhilfe dann wieder sofort zur Verfügung.

[0008] Schließlich kann die Servierhilfe als Schneidhilfe dienen. Hierzu wird sie unter das Ende des in Stücke zu schneidenden Gebäckes geschoben, bis der Steg an die freie Seitenfläche des Gebäckes zur Anlage kommt. Dann kann das Stück mit einem Messer abgeschnitten werden, wobei die Servierhilfe das abgeschnittene Stück sicher aufnimmt, abstützt und festhält, um anschließend zum schon geschilderten Transportieren und Servieren zu dienen. Wird der hier als Aufnahme dienende Schenkel etwas breiter als das Gebäckstück ausgebildet, kann der Schenkel auch als Unterlage für das Messer dienen, so dass die eigentliche Unterlage des Gebäckes beim Schneiden nicht beschädigt wird. Wird der Schenkel etwas länger als das Gebäckstück ausgebildet, kann die sichtbare Breite des Schenkels auch als Messhilfe zur Bestimmung der Breite des abzuschneidenden Stückes dienen.

[0009] Infolge der neuen Formgebung mit zwei Abwinkelungen kann die Servierhilfe eine gleichmäßige und insbesondere dünne Materialdicke aufweisen.

[0010] Werden die beiden Schenkel flächengleich ausgebildet, können sie sowohl als Aufnahme als auch als Griff dienen. Damit ist die Servierhilfe sowohl für Rechtshänder als auch für Linkshänder gleichermaßen verwendbar. Auch kann eine solche Servierhilfe wahlweise links oder rechts an das zu

schneidende Gebäck angestellt werden.

[0011] Bei rechteckigem Gebäck, wie zum Beispiel Blechkuchen oder dergleichen, können die Schenkel und der Steg rechteckig ausgebildet sein, so dass die Servierhilfe aus einer rechteckigen Platine weitgehend abfalllos hergestellt werden kann.

[0012] Soll die Servierhilfe bei rundem Gebäck, wie Torten oder Rundkuchen, eingesetzt werden, dann bietet sich an, die Aufnahme und damit gegebenenfalls beide Schenkel trapezförmig auszubilden, wobei der Seitenverlauf an die Form des üblichen Tortenhebers erinnert. Auch hier kann die Servierhilfe aus einer rechteckigen Platine hergestellt werden. Dann verlaufen die parallelen Biegekanten nicht im Winkel von 90° zur Längsrichtung der Platine, sondern in einem kleineren Winkel von zum Beispiel 72°. Dieser Winkel ist abhängig vom jeweiligen Winkel des aufzunehmenden Gebäckstückes, der wiederum abhängig ist vom Durchmesser des Gebäckes und der Anzahl der gewünschten Stücke. Der durch den Steg gebildete blattförmige Abschnitt weist dann bei einer Rechteckform der Platine die Form eines Parallelogramms auf, dessen senkrechter Versatz nach hinten für den Benutzer den Blick von oben auf die untere vordere Kante freigibt, was einer sicheren Handhabung der Servierhilfe förderlich ist.

[0013] Die Höhe des Steges kann der Höhe des jeweiligen Gebäckes angepasst werden. Sie liegt in der Regel zwischen 60 bis 90 Millimetern. Während sie bei relativ festem Gebäck auch erheblich geringer sein kann, sollte sie für die Verwendung bei sehr weichem oder nachgiebigem Gebäck, wie sie manche Torten darstellen, etwa der Höhe des Gebäckes entsprechen, um die geschilderten Vorteile in vollem Umfang zu erzielen. Sie wird im Mittel bei 75 +/- 5 Millimetern liegen.

[0014] Zur Herstellung kann die Platine zum Beispiel mit Hilfe eines Stanz-Biege-Werkzeuges von Rollenmaterial als Rechteck abgelängt und in die gekennzeichnete Z-Form gebogen werden. Dabei können die vier Außenkanten entgratet und leicht, zum Beispiel mit einem Millimeter Radius, abgerundet werden.

[0015] Die Materialdicke der Servierhilfe soll möglichst gering sein, insbesondere um ein Einschieben unter das Gebäck zu erleichtern, beziehungsweise um den Aufwand für ein Abflachen der vorderen stumpfen Einschubkante zu vermeiden. Während bei einem herkömmlichen zungenförmigen Tortenheber aus Gründen der Stabilität, insbesondere der Biegestabilität, das Material eine gewisse Mindestdicke von zum Beispiel 1,0 bis 0,8 Millimeter aufweisen muss, ermöglicht die besondere Formgebung der Servierhilfe die Verwendung einer erheblich geringeren Materialdicke. Diese braucht zum Beispiel bei der Verwendung eines Bleches aus Edelstahl nur zwischen 0,2 bis 0,5 Millimeter zu liegen. Bei einer Dicke von 0,3 Millimeter entspricht das Gewicht etwa dem eines herkömmlichen Tortenhebers. Wenn auch die benötigte Fläche bei der erfindungsgemäßen Ausbil-

dung größer ist als bei einem herkömmlichen Tortenheber, so fällt jedoch infolge der neuen Formgebung praktisch kein Abfall oder Verschnitt an.

[0016] An sich können sehr unterschiedliche Materialien für die Servierhilfe verwendet werden, insbesondere Metalle oder Kunststoffe oder mit Kunststoff beschichtete Metallbleche. Bei der Verwendung von Kunststoffen können die für Kunststoffteile bekannten Herstellungsverfahren angewendet werden. Werden Kunststoffe mit geringer Adhäsion verwendet, wie zum Beispiel das unter der Marke TEFLON bekannte Polytetrafluorethylen, dann bleibt praktisch kein Bestandteil der Torte oder dergleichen an der Servierhilfe haften. Solche Kunststoffe können auch ganz nach Wunsch dekorativ eingefärbt werden. Besonders vorteilhaft ist die Verwendung von Edelstahlblech, da Edelstahl eine Reihe von vorteilhaften Eigenschaften aufweist, insbesondere geruchsneutral, geschmacksneutral, farbecht, spülmaschinenfest und langlebig ist, und zum Beispiel durch Polieren eine vorteilhafte Oberfläche aufweisen kann.

[0017] In der Zeichnung ist ein Ausführungsbeispiel der Erfindung dargestellt, und zwar zeigen:

[0018] **Fig. 1** eine Servierhilfe in perspektivischer Ansicht;

[0019] **Fig. 2** eine Platine, aus der die Servierhilfe nach **Fig. 1** gebogen ist, mit zwei gestrichelten Biegelinien und mit zwei strichpunktlierten Biegelinien zur Herstellung einer abgewandelten Servierhilfe.

[0020] Die Servierhilfe (1) ist einstückig aus einer rechteckigen Platine (2) (**Fig. 2**) aus 0,3 Millimeter dickem, poliertem Edelstahlblech scharfkantig gebogen. Die Form ist im Querschnitt Z-förmig ausgebildet, wobei die beiden äußeren Schenkel (3, 4) mit Abstand parallel zueinander verlaufen und unter dem Winkel α von 90°, also senkrecht zu dem sie verbindenden mittleren Steg (5) stehen. Die Schenkel (3, 4) sind gleich groß als Trapez ausgebildet (**Fig. 2**) und in der Draufsicht nebeneinander, aber um 180° gedreht, angeordnet.

[0021] Die Schenkel (3, 4) bilden somit frei kragende blattförmige Abschnitte, die eine Trapezform aufweisen, deren Abmessungen unten erläutert sind. Der untere Schenkel (3) dient zur Aufnahme eines nicht dargestellten Tortenstückes oder dergleichen. Hierzu wird er so unter das Tortenstück geschoben, dass seine Unterseite (6) auf der jeweiligen Unterlage und die Oberseite (7) unter die Unterseite des Tortenstückes zu liegen kommt.

[0022] Der Steg (5) verläuft in der Längsachse X-X, ist etwa 75 Millimeter hoch und hat die Form eines Parallelogramms, das in **Fig. 2** zwischen den gestrichelt eingezeichneten Abkantilinen (8, 9) deutlicher erkennbar ist, und dessen spitzer Winkel etwa 72° beträgt. Die Trapeze erstrecken sich zwischen den Abkantilinen (8, 9) und den seitlichen Außenkanten (10, 11) und sind etwa doppelt so lang wie ihre größte Breite (B) mit etwa 60 Millimetern an der Außenkante (12, 13), die wiederum etwa dreimal so lang ist wie die kleine Breite (b). Der Steg (5) weist senkrechte

Seitenflächen (14, 15) auf.

[0023] Der obere Schenkel (4) dient als Griff, der in der dargestellten Lage der Servierhilfe (1) von einer linken Hand von links umgriffen werden kann. Hierbei kommen der Daumen auf der Oberseite (16) und die restlichen Finger an der Unterseite (17) zur Anlage, wodurch die Servierhilfe (1) sicher ergriffen und festgehalten werden kann. Durch den Winkel (β) erfährt der obere Schenkel (4) einen gewissen Versatz nach hinten, nach links in Fig. 1, in Richtung des Armes, so dass für den Benutzer der Blick von oben auf die vordere Kante (b) freigegeben ist.

[0024] In Fig. 2 ist in Draufsicht die planebene Platine (2) von etwa 160 x 120 Millimetern dargestellt, aus der die Z-Form der Servierhilfe (1) nach Fig. 1 hergestellt wurde. Alle vier Ecken sind mit einem Radius (R) von etwa 1 Millimeter abgerundet, und alle Kanten (10 bis 13) sind gratfrei, so dass keine Verletzungsgefahr vorliegt. Die Platine (2) kann in einem kombinierten Stanz-Biege-Werkzeug aus einem Metallband ausgestanzt oder von einem Metallband abgelängt und in die in Fig. 1 gezeigte abgekantete Form gebracht werden.

[0025] Die strichpunktierten Linien (8', 9') stellen Biegelinien dar, bei deren Nutzung sich anstelle der, auch in Fig. 1 gezeigten, trapezförmigen Schenkel (3, 4) zwei rechteckige Schenkel ergeben, bei denen die Breiten (B, b) nicht mehr unterschiedlich, sondern gleich groß ausgebildet sind. Mit (H) ist die effektive Höhe des Steges (5) bezeichnet.

Bezugszeichenliste

Bezugszahlen

1	Servierhilfe
2	Platine
3	Schenkel, Aufnahme
4	Schenkel, Griff
5	Steg
6	Unterseite
7	Oberseite
8	Biegelinie, Biegekante
8'	Biegelinie
9	Biegelinie, Biegekante
9'	Biegelinie
10	Außenkante
11	Außenkante
12	Außenkante
13	Außenkante
14	Seitenfläche
15	Seitenfläche
16	Oberseite
17	Unterseite
B	große Breite
b	kleine Breite
H	Höhe
R	Radius
X-X	Längsachse
α	Winkel
β	Winkel

Schutzansprüche

1. Servierhilfe (1) für Gebäck, insbesondere für eine Portion von Kuchen, Torten und dergleichen mit einem blattförmigen Abschnitt (3) zur Aufnahme der Portion und einem Griff (4) zum Halten der Servierhilfe, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Servierhilfe (1) im Querschnitt Z-förmig ausgebildet ist, wobei die beiden äußeren Schenkel (3, 4) parallel zueinander und senkrecht zum mittleren Steg (5) verlaufen.

2. Servierhilfe nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass die beiden Schenkel (3, 4) gleich lang sind.

3. Servierhilfe nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, dass die durch die Schenkel (3, 4) gebildeten blattförmigen Abschnitte flächengleich sind.

4. Servierhilfe nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass die Abschnitte als Rechtecke ausgebildet sind.

5. Servierhilfe nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass die Abschnitte (3, 4) als Trapeze ausgebildet sind.

6. Servierhilfe nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass der durch den Steg

gebildete blattförmige Abschnitt als Rechteck ausgebildet ist.

7. Servierhilfe nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass der durch den Steg (5) gebildete blattförmige Abschnitt als Parallelogramm ausgebildet ist.

8. Servierhilfe nach Anspruch 7, dadurch gekennzeichnet, dass der spitze Winkel (α) des Parallelogramms 60° bis 80° beträgt.

9. Servierhilfe nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, dass der spitze Winkel (α) des Parallelogramms 72° beträgt.

10. Servierhilfe nach einem der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet, dass die Höhe (H) des Steges (5) 60 bis 90 Millimeter beträgt.

11. Servierhilfe nach Anspruch 10, dadurch gekennzeichnet, dass die Höhe (H) des Steges (5) 75 ± 5 Millimeter beträgt.

12. Servierhilfe nach einem der Ansprüche 1 bis 11, dadurch gekennzeichnet, dass die Servierhilfe (1) in der Abwicklung (Platine (2)) ein Rechteck bildet.

13. Servierhilfe nach einem der Ansprüche 1 bis 12, dadurch gekennzeichnet, dass die Ecken leicht abgerundet ausgebildet sind.

14. Servierhilfe nach einem der Ansprüche 1 bis 13, dadurch gekennzeichnet, dass die Servierhilfe (1) eine gleichmäßige Materialdicke aufweist.

15. Servierhilfe nach Anspruch 14, dadurch gekennzeichnet, dass die Materialdicke 0,2 bis 0,5 Millimeter beträgt.

16. Servierhilfe nach Anspruch 15, dadurch gekennzeichnet, dass die Materialdicke 0,3 Millimeter beträgt.

17. Servierhilfe nach einem der Ansprüche 1 bis 16, dadurch gekennzeichnet, dass die Servierhilfe aus Kunststoff besteht.

18. Servierhilfe nach einem der Ansprüche 1 bis 16, dadurch gekennzeichnet, dass die Servierhilfe (1) aus Metallblech besteht.

19. Servierhilfe nach Anspruch 17 und 18, dadurch gekennzeichnet, dass die Servierhilfe aus mit Kunststoff beschichtetem Metallblech besteht.

20. Servierhilfe nach Anspruch 17 oder 19, dadurch gekennzeichnet, dass der Kunststoff eine geringe Haftneigung aufweist.

21. Servierhilfe nach Anspruch 20, dadurch gekennzeichnet, dass der Kunststoff ein Polytetrafluorethylen ist.

22. Servierhilfe nach einem der Ansprüche 18 bis 21, dadurch gekennzeichnet, dass das Metallblech aus Edelstahl besteht.

23. Servierhilfe nach Anspruch 22, dadurch gekennzeichnet, dass die Servierhilfe (1) nur aus Edelstahlblech besteht.

24. Servierhilfe nach Anspruch 23, dadurch gekennzeichnet, dass die Oberfläche der Servierhilfe (1) poliert ist.

Es folgt ein Blatt Zeichnungen

